



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Mozz. barra filone "SPIGA" 5x1kg		Revisión: 08/09/2020
		Fecha: 15/02/2019
Dirección de producción	Hauptstraße 38 - 83527 Haag i. OB - Alemania	Sello de salubridad
Ingredientes:	Leche de vaca (UE), sal (UE), ácido cítrico (UE), cuajo microbiano (UE) País de origen de le leche: Union Europea	Código Spiga: JAG256
Descripción producto:	Queso escaldado sin madurar semi-duro	Proveedor: 00054

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E.coli	Ufc/g	<10	Levaduras	Ufc/g	<5000
Bacterias coliformes	Ufc/g	<1000	Listeria	25g	Ausente en 25g
Moho	Ufc/g	<10	Salmonella	25g	Ausente en 25g
Staphylococcus	Ufc/g	<10			

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor	Método
Materia seca	44-47%	VDLUFA C 35.3
Contenido de grasa	20-24%	VDLUFA C 15.3.8
Grasa en extracto seco	45-48%	
Humedad	67-71%	
Sal	0,8-1,2%	VDLUFA C 10.6.3
pH	5,8-6,1	VDLUFA C 8.2

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia exterior: Superficie blanca

Apariencia interior: Homogeneidad con pequeñas aberturas

Consistencia: Suave, elástica

Olor: Fresco, suave, puro

Sabor: Fresco, cremoso lechoso

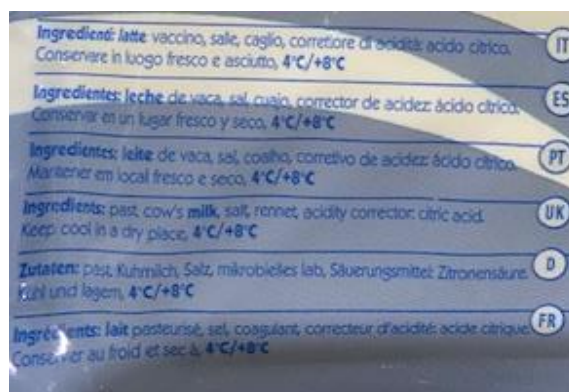
Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100gr

Valor calórico	kJ	1120
	kcal	268
Proteínas	g	22,5
Grasas	g	22
de las cuales saturadas	g	14,7
Carbohidratos	g	0,8
de los cuales azúcares	g	0,8
Sal	g	1

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	35 días desde producción
Código EAN 13	4006496022546
Código EAN 14	no tiene
Unidades por caja	5
Medidas del producto	700x210 mm aprox
Medidas de la caja	395x235x109 mm
Cajas por palet	110
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	1000g
Peso bruto unidad	1008g

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2ºC y 8ºC
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☒ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☒ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa	☐	
Microbial	☐	
Animal	☒	
No se usa	☐	

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☒ Si	☐ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	☒ No
7.- Aromas	☐ Si	☒ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	☒ No
Celiacos (sin gluten)	☒ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	☒ Si	☐ No

GMO

Es el producto non-GMO	☒ Si	☐ No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	☒ No
Super Kosher	☐ Si	☒ No
Halal	☒ Si	☐ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue		
>Tipo de nuez o semilla de sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del procesado		
>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos		

